



Zucchini-Käse-Bällchen



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

- 150g Zucchini
- 2 Eier
- 100g Panko-Paniermehl
- 75g geriebener Käse
- ½ Tl Salz
- ½ Tl Paprikapulver
- Kräuter z.B. Petersilie
oder Schnittlauch
nach Belieben

Zubereitung

1. Zucchini waschen und grob raspeln. Zucciniraspel in ein Tuch geben und ordentlich ausdrücken.
2. Zucciniraspel, Eier, Panko-Paniermehl, Käse und Gewürze in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, bis ein gleichmäßiger Brei entsteht.
3. Sollte die Masse noch zu "matschig" sein, einfach noch etwas Panko-Paniermehl dazugeben.
4. Aus der Masse ca. 15-20 kleine Bällchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten fertig backen.

Guten
Appetit!